

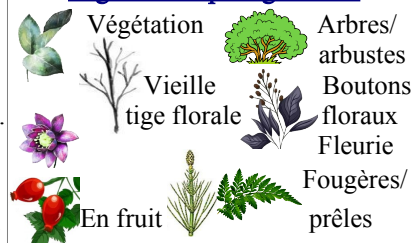
**Sortie ouverte sur les bords de l'Orbize à St-Martin-ss-Montaigu
le samedi 09 mars 2024**

MODALITÉS

- **Rendez-vous:** *13h30 Parking Buff. Grill - Conforama de Châtenoy-le-Royal.
*14h00 Parking face à la déchetterie de St-Martin-ss-Montaigu.
- **Organisation:** Société des Sciences Naturelles et Mycologiques de Chalon.
- **Lieu de sortie:** Bords de l'Orbize, Chemin du Passou à St-Martin-ss-Montaigu.
- **Participation:** 17 participants (14 membres SSNM et 3 personnes extérieures).








































- NE = Non évalué
 NA = Non applicable
 DD = Données insuffisantes
LC = Préoccupation mineure
 NT = Quasi menacé
 VU = Vulnérable
EN = En danger
 PR = Protection régionale



Légende des pictogrammes




FLORE ET FONGE

PLANTES (x42 espèces pour 24 familles)

FAMILLES	STATUTS UICN	ÉTAT ÉVOLUTIF	NOMS LATINS	NOMS VERNACULAIRES
 ASPLÉNIACÉES	LC		<i>Ceterach officinarum</i>	Cétérach officinale
 URTICACÉES	LC		<i>Urtica dioica</i>	Grande ortie
 POLYGONACÉES	LC		<i>Rumex crispus</i>	Oseille crépue
 CARYOPHYLLACÉES	LC		<i>Stellaria media</i>	Mouron blanc
	LC		<i>Stellaria neglecta</i>	Stellaire négligée
 RANUNCULACÉES	LC		<i>Ficaria verna</i>	Ficaire
 PAPAVERACÉES	LC		<i>Corydalis solida</i>	Corydale à bulbe plein
 BRASSICACÉES	LC		<i>Capsella bursa-pastoris</i>	Capselle bourse à pasteur
	LC		<i>Cardamine hirsuta</i>	Cardamine hirsute
	LC		<i>Draba verna</i>	Drave printanière
	LC		<i>Nasturtium officinale</i>	Cresson de fontaine
 CRASSULACÉES	LC		<i>Sedum album</i>	Orpin blanc
 GROSSULARIACÉES	LC		<i>Ribes uva-crispa</i>	Groseillier à maquereaux
	LC		<i>Crataegus monogyna</i>	Aubépine à un style
 ROSACÉES	LC		<i>Filipendula ulmaria</i>	Reine-des-prés
	LC		<i>Geum urbanum</i>	Benoîte commune
	LC		<i>Poterium sanguisorba</i>	Petite pimprenelle
	LC		<i>Prunus spinosa</i>	Prunellier
	LC		<i>Rosa canina</i>	Églantier
	LC		<i>Trifolium campestre</i>	Trèfle des champs
 GÉRANIACÉES	LC		<i>Erodium cicutarium</i>	Bec-de-grue
 VIOLACÉES	LC		<i>Viola odorata</i>	Violette odorante
 ARALIACÉES	LC		<i>Hedera helix</i>	Lierre
 PRIMULACÉES	LC		<i>Primula veris</i>	Primevère coucou
 RUBIACÉES	LC		<i>Galium aparine</i>	Gaillet gratteron
	LC		<i>Galium mollugo</i>	Caille-lait blanc
	LC		<i>Galium palustre</i>	Gaillet des marais
	LC		<i>Rubia peregrina</i>	Garance voyageuse

 LAMIACÉES	LC		<i>Glechoma hederacea</i>	Lierre terrestre
	LC		<i>Lamium purpureum</i>	Lamier pourpre
SCROPHULARIACÉES	LC		<i>Verbascum thapsus</i>	Molène bouillon blanc
	LC		<i>Plantago lanceolata</i>	Plantain lancéolé
PLANTAGINACÉES	LC		<i>Veronica chamaedrys</i>	Véronique petite chène
	LC		<i>Veronica hederifolia</i>	Véronique à feuilles de lierre
	LC		<i>Valerianella locusta</i>	Mâche potagère
CAPRIFOLIACÉES	LC		<i>Bellis perennis</i>	Pâquerette vivace
	LC		<i>Senecio vulgaris</i>	Séneçon commun
	LC		<i>Taraxacum officinale</i>	Pissenlit
	LC		<i>Allium schoenoprasum</i>	Ciboulette
AMARYLLIDACÉES	LC		<i>Allium ursinum</i>	Ail des ours
	LC	<i>Arum maculatum</i>	Arum tacheté	
ARACÉES	LC	<i>Himantoglossum hircinum</i>	Orchis bouc	
ORCHIDACÉES	LC			

Observations complémentaires

- Stellaria neglecta* se distingue de *S. media* par ses fleurs aux pétales aussi longs ou plus longs que les sépales et par la présence de 10 étamines. Il existe deux variétés qui se différencient facilement par la présence (*var. cupaniana*) ou l'absence (*var. neglecta*) de poils glanduleux au moins à la base de la tige. C'est une plante des pelouses plus ou moins fraîches et des sources.
- Galium palustre* ou gaillet des marais, commun à assez commun en France et rare en région méditerranéenne, est fréquent en toutes régions de Bourgogne. Comme son nom l'indique, ce gaillet se rencontre principalement dans les marécages et les zones humides et se reconnaît à ses feuilles non mucronées (non terminées par une petite pointe) et ses fleurs blanches à quatre pétales. 
- Veronica hederifolia* a des feuilles pétiolées très velue, alternes, présentant en général 3 ou 5 lobes avec un lobe terminal proéminent. Celles-ci ressemblent à une sorte de feuille de lierre grim pant. Cette véronique compense la discrétion de ses fleurs par l'auto-fécondation. Le pédoncule portant la fleur se recourbe vers le sol à maturité pour rapprocher le fruit du sol, le rendant accessible aux fourmis. Elles emportent les graines (équipées d'un appendice huileux et nutritif), les dispersant sur le territoire.

Le saviez-vous ?

1/Verbascum thapsus, mais pourquoi l'appelle-t-on bouillon blanc ?

Molène, Herbe de Saint-Fiacre, Cierge de Notre Dame, ce sont les autres appellations, moins connues du bouillon blanc. Le nom de bouillon blanc lui vient de son ancien usage médicinal qui se faisait sous forme d'infusion (bouillon), ainsi qu'à la couleur apparente de ses feuilles, recouvertes d'un duvet blanc. Au 1er siècle, on le cueillait déjà pour soigner les personnes « atteintes du poumon ». Ce sont les fleurs séchées qui sont traditionnellement utilisées, principalement pour calmer les toux et, plus généralement, les inflammations des voies respiratoires, du fait de leurs propriétés expectorantes (à priori dû à la présence de saponosides) et adoucissantes (dû à la présence de mucilages).

Le bouillon blanc est d'ailleurs un des composants d'un mélange pectoral classique des herboristes, composé de sept fleurs à part égale : le bouillon blanc, le coquelicot, la guimauve, la mauve, le pied de chat, le tussilage et la violette.

2/La véronique de Perse en Europe, une évadée allemande

L'introduction de la Véronique de Perse en Europe est plutôt récente, située autour du 19ème siècle. Originnaire du Sud-Ouest de l'Asie, on raconte qu'elle se serait évadée du célèbre jardin botanique de Karlsruhe en Allemagne (les jardins botaniques du monde entier sont de formidables vecteurs de propagations pour nos indomptables Sauvages). Sa naturalisation rapide et sa prolifération repose sur sa capacité à fleurir, à grainer et à germer quatre saisons sur quatre, en toutes circonstances.



La plante de la semaine : Focus sur Nasturtium officinale, le cresson de fontaine, une plante pleine de bienfaits

Le véritable cresson des fontaines constitue l'aliment naturel par excellence, concentré de vitamines A, C et K, de sels minéraux, de fer et de soufre. Sa teneur élevée en huile de moutarde (d'où son goût piquant), son aigreur et ses tanins stimulent les sucs digestifs et agissent aussi comme un antibiotique naturel.

Le terme latin *Nasturtium officinale* découle de «Nasi tortium» (tordre le nez), car cette plante, également désignée par cresson d'eau, était déjà connue au Moyen-Age pour dégager le nez.

Une étude réalisée en l'an 2010 par l'Université de Southampton a révélé que l'un des composants du cresson des fontaines pourrait freiner la croissance des cellules cancéreuses. À ce jour, il n'y a cependant pas encore eu d'étude clinique à ce sujet.

Le cresson des fontaines pousse à l'état naturel dans les endroits humides où l'eau est courante. On le trouve à l'état sauvage au bord des ruisseaux, dans les étangs et les sources, de préférence à la mi-ombre. S'il est bien alimenté en eau fraîche, il peut également tolérer le soleil. Il forme des pousses qui poussent près du sol et dont le feuillage peut atteindre 80 cm de long.

Les feuilles succulentes ont un goût agréablement poivré, légèrement piquant et sont utilisées, comme le cresson de jardin, pour les salades, les sauces et les soupes. Elles peuvent être consommées blanchies ou crues et constituent un bon condiment lorsqu'elles sont coupées en petits morceaux et utilisées fraîches. Le cresson de fontaine sauvage ne devrait pas être récolté, car il présente souvent une charge élevée en germes, pesticides et parasites comme la redoutable douve du foie, surtout si son emplacement se trouve à proximité de pâturages à moutons et de terres cultivées.

Déjà au 16^e siècle, il était cultivé à grande échelle en Angleterre, en Allemagne, en France et en Suisse et faisait partie de la cuisine bourgeoise en tant que légume riche en vitamines. La culture traditionnelle se faisait en plein air dans des fossés d'eau spécialement aménagés, ce qui est devenue rare depuis, faute de surfaces pures. La culture pour l'usage personnel est toutefois en augmentation ces dernières années, car le cresson d'eau se prête également bien à une culture de table à marée, de même qu'en pot.

Au XVII^e et au XVIII^e siècles, le système de culture en fossés (cressonnières) a vu le jour à Dreienbrunnen, au sud d'Erfurt. Il a été mis au point par le pionnier de la culture maraîchère, Christian REICHART. À partir de là, la culture du cresson frais s'est répandue dans le monde entier. James COOK lui-même aurait eu recours au cresson lors de son tour du monde afin d'éviter d'attraper le scorbut. La ville d'Erfurt est restée jusque dans les années 1920 - 1930 le centre de la culture du cresson en Allemagne ; la plante était alors livrée en train express dans les grandes villes ainsi qu'en France, en Suisse et au Benelux. De nos jours, on peut encore visiter les fossés de culture dans le parc à cresson d'Erfurt, près de la Motzstraße.

Chez les druides celtes, le cresson de fontaine était l'une des 4 plantes sacrées.



CHAMPIGNONS (x01)

*Ganoderma applanatum